**NOTA DE PRENSA**

**La Ruta del Vino Ribera del Duero acude a Gastrónoma junto a Asohar y Burgos Alimenta**

* *Acercará a los asistentes al plato estrella ribereño, el lechazo asado de Aranda de Duero, pero también a otras elaboraciones de la zona*
* *Presentará oficialmente su nuevo vídeo promocional dedicado en exclusiva a los valores culinarios de la zona*

**Aranda de Duero, 7 de noviembre.-** La **Ruta del Vino Ribera del Duero acude a Gastrónoma** junto a la Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera (ASOHAR) y Burgos Alimenta con una propuesta que incide en su territorio como **destino gastroturístico de calidad**. Una presencia en esta feria sectorial, que se celebra del 10 al 12 de noviembre en Valencia y que reúne a profesionales de todos los ámbitos de la cocina, que **permitirá acercarse al plato estrella de los fogones ribereños, el lechazo asado en horno de leña, pero también a otras elaboraciones** basadas en pescado, caza o setas, y a exquisitos dulces, que pueden encontrarse en los establecimientos de la zona.

La participación de la Ruta del Vino Ribera del Duero en Gastrónoma se centrará en el martes, 12 de noviembre. Será entonces cuando, **junto a ASOHAR, se dé a conocer la Marca Lechazo Asado de Aranda de Duero** de la mano de Nuria Leal, presidenta de este colectivo y responsable de Hotel Restaurante Las Baronas y el Museo de los Aromas, ambos en Santa Cruz de la Salceda (Burgos) y Sandra Chicote, chef del restaurante La Pícara, de Aranda de Duero.

Además de **acercar** a los asistentes las **singularidades del producto y la elaboración del lechazo** asado de Aranda de Duero, que lo convierten en una propuesta culinaria única, también se incidirá en su **versatilidad a la hora de realizar otras elaboraciones**, como la tapa Saäm, que se alzó con el triunfo en la última edición del Certamen de Tapas, Pinchos y Banderillas de Aranda de Duero. Todo ello regado con los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Para abrir la jornada, la Ruta del Vino **exhibirá el vídeo promocional dedicado en exclusiva a sus valores culinarios**. Con una copa de Ribera del Duero en la mano, los asistentes tendrán la oportunidad de conocer el **territorio amparado por este club de producto**, acercarse a la variada y suculenta **gastronomía de la comarca** y jugar con el sentido del olfato de la mano del Museo de los Aromas de Santa Cruz de la Salceda.

En una acción conjunta **con Burgos Alimenta**, participará además en una innovadora oferta en la que una **elaboración de arroz con morcilla y un cóctel de vino** especialmente elaborado para la ocasión se maridarán con caldos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La presencia de la Ruta del Vino Ribera del Duero en Gastrónoma se aprovechará para incidir en las últimas novedades del territorio amparado por este sello de calidad, como la designación de **Aranda de Duero como Ciudad Europea del Vino 2020** o los nuevos **Blancos Ribera**, que se elaboran con la variedad Albillo Mayor y que saldrán por primera vez al mercado validados con la etiqueta de este marchamo de calidad este año.

La **Ribera del Duero**, además, formará parte de las Denominaciones de Origen que estén presentes en el denominado **Túnel del Vino**, donde se podrán degustar vinos de calidad. Las elaboraciones de Protos, Arzuaga Navarro, Briego y Monteabellón, además de un genérico de Ribera del Duero, son las propuestas que van de la mano de la Ruta.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Sobre la Ruta del Vino Ribera del Duero**

*La Ruta del Vino Ribera del Duero recorre las cuatro provincias castellanoleonesas que engloba la Denominación de Origen homónima, Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Se extiende por una franja de 115 kilómetros de este a oeste y apenas 35 de norte a sur y cuenta con más de 21.000 hectáreas de viñedo.*

*Está integrada por 308 asociados y adheridos. Entre ellos se encuentran 92 pueblos, cinco asociaciones, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, 60 bodegas, 51 alojamientos, 28 restaurantes y 24 museos y centros de interpretación, entre ellos seis dedicados en exclusiva al vino. Enotecas y comercios, establecimientos de ocio y oficinas de turismo completan el listado de adhesiones a este itinerario turístico*.



**Destino recomendado por**

**Contactos para entrevistas:**

**Sara García** (Gerente Ruta Vino Ribera Duero) 947 10 72 54 – 637 82 59 87

**SCRIBO COMUNICACIÓN**

[info@scribo.es](mailto:info@scribo.es)

**Tel: 947 55 93 28**

**Móvil: 626 107 065** (Aurora o Nieves)